CAP. 7 - MANTENIMIENTO

7.1 - GENERALIDADES
Antes de efectuar cualquier operación de mantenimiento es necesario:
desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar completamente la máquina del resto de la instalación.

7.2 - CORREA
La correa no necesita ninguna regulación. Generalmente después de 3/4 años si se debe cambiar llamar al "CENTRO DE ASISTENCIA".

7.3 - PATITAS
Las patitas con el tiempo pueden arruinarse y perder la estabilidad de la máquina. Por lo tanto si es necesario cambiarlas.

7.3 - CABLE DE ALIMENTACIÓN
Controlar periódicamente el estado de desgaste del cable y si es necesario llamar el "CENTRO DE ASISTENCIA" para la sustitución.

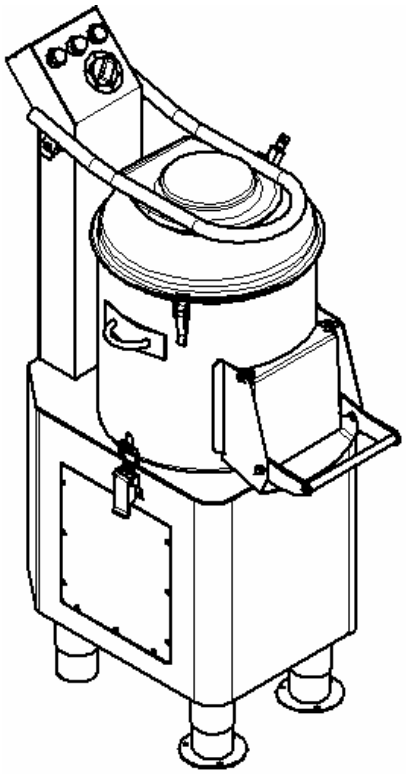
CAP. 8 - DEMOLICIÓN

8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
Si por cualquier motivo se decide de no usar más la máquina, asegurarse que nadie la pueda utilizar: **desconectar las conexiónes eléctricas.**

8.2 - DEMOLICIÓN
Una vez que ha sido puesta fuera de servicio, la màquina puede ser eliminada tranquilamente. Para una correcta demolición del aparato, dirigirse a una empresa adapta a dicho servicio respetando attentamente los materiales utilizados para los varios componentes

CENTRO DE ASISTENCIA
REVENDEDOR AUTORIZADO

MANUAL DE INSTRUCCIONES, PARA EL USO Y MANTENIMIENTO



Pelapatatas: **PPJ 10 - PPJ10 PP/LC - PPJ10 PP/AV**
PPJ20 CE
Lavamejillones: **LCJ 10** CE

Ed. 10/2004

PREMISA

- El presente manual ha sido redactado para dar al **cliente** todas las informaciones sobre la máquina y sobre las normas de la misma y además las instrucciones de uso y de mantenimento que permiten de usar en el mejor modo la máquina, mantenIendo la total eficiencia en el tempo.
- Este manual se debe entregar a la persona que usará la máquina y que se ocupará de su mantenimiento periódico.
- ***Si Ud. vive fuera de la CE, la máquina que recibió podría tener características técnicas, eléctricas, estéticas y de seguridad diferentes de las máquinas describidas en este manual.***

INDICE DE LOS CAPÍTULOS

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA pag. 4
1.1 - PRECAUCIONES GENERALES
1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA
1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA
1.3.1 - Descripción general
1.3.2 - Características constructivas
1.3.3 - Composición de la máquina

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS pag. 6
2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MÁQUINA pag. 8
3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA
3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN
3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

CAP. 4 - INSTALACIÓN pag. 9
4.1 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA
4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA
4.2.1 - PPJ/LCJ con motor monofásico
4.2.2 - PPJ/LCJ con motore trifásico
4.3 - ESQUEMAS ALÁMBRICOS
4.3.1 - Esquema de la instalación eléctrica monofásica
4.3.2 - Esquema de la instalación eléctrica trifásica
4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA pag. 13
5.1 - MANDOS
5.2 - CARGA Y ELABORACIÓN DEL PRODUCTO

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA

Antes de iniciar con este capítulo es necesario presisar que:
la línea de las PPJ/LCJ profesionales respetan las medidas de las normas para las protecciones eléctricas y mecánicas sea en fase de funcionamiento que en fase de mantenimento.
Igualmente existen **RIESGOS RESIDUOS** (**CEE 89/392 punto 1.7.2**) no eliminables totalmente, los mismos se refieren al peligro de contusiones provocadas por el contacto por descuidos con superficies externas o abrasivas internas de la máquina.

ATENCIÓN: no introducir nunca las manos en el interior de la máquina cuando está en movimento.

Las operaciones de limpieza y mantenimento se deben efectuar solamente cuando la máquina está apagada y el cable de alimentación desconectado del toma corriente.

6.1 - GENERALIDADES

Antes de efectuar cualquier tipo de limpieza es necesario desconectar el enchufe de alimentación de la red para aislar la máquina completamente de la instalación.

- La limpieza de la máquina es una operación que se debe realizar cuando se termina el día de trabajo y debe ser muy escrupulosa en todas las partes de la máquina (completamente desmontable), que toman contacto directo o indirecto con los alimentos a elaborar.
- La limpieza debe ser efecuada adentro y afuera de la máquina, yá que los desechos restantes pueden dañarla gravemente.
- La máquina no se debe limpiar con hidropulidora o con chorros de agua con fuerte presión, con cepillos u otros utensillos que puedan dañarla superficialmente. No se deben usar sustancias ácidas, corrosivas o inflamables.
- Si la máquina está dotada de caballete con tamizador, descargar varias veces la recolección de los desechos, para evitar que el agua se desborde.

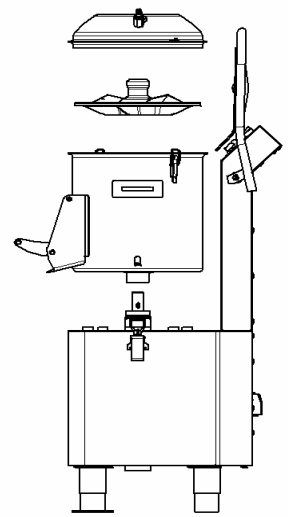


FIG. n°12 - Máquina desmontada

5.2 - CARGA Y ELABORACIÓN DEL PRODUCTO *(ver FIG. n°10)*

Nota: La mercadería para elaborar se debe cargar gradualmente en el plato introduciéndola por la tapa superior con el motor detenido.

Los pasos a seguir son los siguientes:

1) cargar el producto por la tapa superior, asegurándose que la puerta de descarga esté bien cerrada;
2) controlar que la máquina no esté demasiado llena y que el nivel del producto no supere la banda de abrasión en el interior de la máquina;
3) cerrar la tapa superior;
4) abrir el flujo de agua usando el grifo puesto en la tolva;

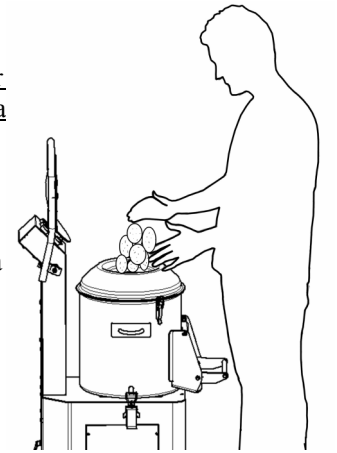


FIG. n°10 - Carga del producto

Funcionamiento:

1) Establecer el tiempo de elaboración deseado usando el temporizador (tiempo máx 5 min.);
2) ahora encender la máquina presionando el botón START;
3) si durante el funcionamiento la tapa y/o la puerta de descarga se abren o se mueven involuntariamente, la máquina se detendrá; cerrar todo nuevamente y presionar el botón START;
4) Abrir el flujo del agua usando el grifo puesto en la tolva;
5) Si la máquina está dotada de caballeto con tamizador, descargar varias veces el recolector de desechos, para evitar que se desborde el agua.

Descarga del producto elaborado:

(ver FIG. n°11)

1) Cerrar el grifo del agua y poner un recipiente grande en la boca de desagote;
2) Para descargar los materiales, abrir la puerta de descarga teniéndola abierta con la mano derecha; y con la izquierda presionar contemporáneamente los botones OUT y START; la máquina se encenderá descargando el producto a través de la fuerza centrífuga;
3) Cuando se termina de descargar soltar los botones y la puerta de descarga y la máquina se detendrá;

Nota: Evitar de hacer funcionar la máquina vacía.

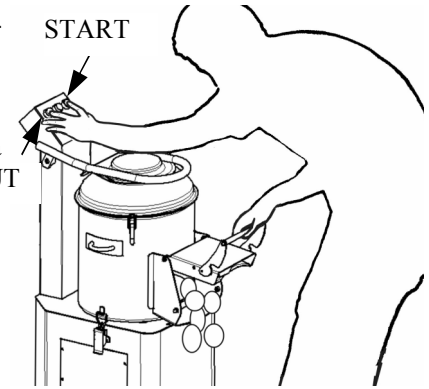


FIG. n°11 - Descarga del producto

CAP. 6 - LIMPIEZA ORDINARIA pag. 15
6.1 - GENERALIDADES

CAP. 7 - MANTENIMIENTO pag. 16
7.1 - GENERALIDADES
7.2 - CORREA
7.3 - PATITAS
7.3 - CABLE DE ALIMENTACIÓN

CAP. 8 - DEMOLICIÓN pag. 16
8.1 - PUESTA FUERA DE SERVICIO
8.2 - DEMOLICIÓN

ÍNDICE DE LAS FIGURAS

FIG. n°1 - Vista general de la máquina pag. 6
FIG. n°2 - Dibujo de las dimensiones pag. 6
FIG. n°3 - Descripción del embalaje pag. 8
FIG. n°4 - Esquema descargas pag. 9
FIG. n°5 - Placa técnica - matrícula pag. 10
FIG. n°6 - Esquema alámbrico Mn pag. 11
FIG. n°7 - Esquema alámbrico Tf pag. 12
FIG. n°8 - Rotación del plato pag. 13
FIG. n°9 - Posición de los mandos pag. 13
FIG. n°10 - Carga del producto pag. 14
FIG. n°11 - Descarga del producto pag. 14
FIG. n°12 - Máquina desmontada pag. 15

CAP. 1 - INFORMACIONES SOBRE LA MÁQUINA

1.1 - PRECAUCIONES GENERALES

- La máquina debe ser usada solamente por personal adiestrado, debe conocer perfectamente las normas de seguridad que contiene el presente manual.
- Si se dá el caso de proceder a un intercambio de personal, proveer con tempo a la formación de los mismos.
- Si bien en la máquina están instalados los dispositivos de seguridad en los puntos peligrosos, evitar de acercar las manos a las partes en movimento y de tocar la máquina con las manos mojadas o húmedas.
- Antes de efectuar cualquier tipo de operación de limpieza y mantenimiento, desconectar el enchufe de la máquina de la alimentación eléctrica.
- Cuando se interviene para el mantenimento o la limpieza de la máquina (y para esto se quitan las protecciones), evaluar atentamente los riesgos que se corren.
- Durante el mantenimento y la limpieza concentrarse sobre lo que se está haciendo.
- Controlar regularmente el estado del cable de alimentación (para evitar peligros se aconseja de desenrrollar todo el cable evitando torsiones); un cable desgastado o maltratado, representa un grave peligro de naturaleza eléctrica; evitar de, aplastar el cable con pesos, de dejarlo en contacto con superficies calientes o cortantes y de tirarlo cuando se deba desconectar del toma corriente.
- Si se supone o se presenta un mal funcionamiento de la máquina, se aconseja de no usarla y de no intervenir directamente a la reparación de la misma; es mejor contactar el "Centro de Asistencia" citado en la parte de atrás del presente manual.
- La combinación de los botones OUT y START, deb ser usada solamente para descargar el producto elaborado.
- Usar la máquina solamente para lavar la patatas / mejillones / cebollas.

El constructor no se hace responsable en los siguientes casos:

⇒ si se manipula la máquina o los dispositivos de seguridad instalados por personal no autorizado;
⇒ si se cambian componentes y se usan otros **no originales:**
⇒ si no se siguen **atentamente** las instrucciones presentes en el presente manual;
⇒ si las superficies de la máquina vienen tratadas con productos no adaptos (sustancias inflamables, corrosivas o nocivas).

1.2 - SEGURIDADES INSTALADAS EN LA MÁQUINA

Las seguridades contra los riesgos de naturaleza eléctrica han sido dispuestas conformes con las normas **EN 60335-1, EN 55014 y con las directivas 73/23/ CEE, 89/336/CEE,** mientras que las seguridades mecánicas han sido dispuestas conformes con las directivas **98/37CEE.**

La máquina está dotada de:

- un dispositivo de encendido constituido por una esqueda de mando aislado en

4.4 - CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO

Antes de probar la máquina, asegurarse que la tapa superior y la puerta de descarga estén bien bloqueadas, después controlar el funcionamiento procediendo como se indica a continuación:

1) controlar que la tapa superior y la puerta de descarga estén bien cerradas;
2) presionar el botón de arranque START y luego el botón de detención STOP;
3) repetir la misma operación controlando a través de la tapa superior transparente cerrada, que la rotación del plato *(ver FIG. n°8)* sea en sentido antihorario.
4) controlar si abriendo la tapa o la puerta de descarga durante el funcionamiento la máquina se detiene, y si una vez que se ha vuelto a cerrar arranca nuovamente presionando el botón START;
5) para descargar los materiales es suficiente abrir la puerta de descarga teniéndola abierta con la mano derecha y presionando contemporáneamente el botón OUT y START con la mano izquierda; la máquina comenzará a funcionar descargando las patatas a través de la fuerza centrífuga (*ver FIG.n°11).*

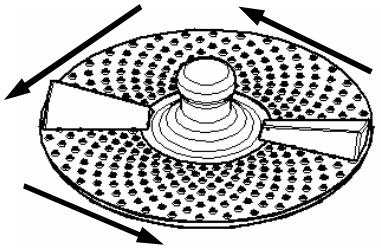


FIG. n°8 - Rotación plato

CAP. 5 - USO DE LA MÁQUINA

5.1 - MANDOS

Los mandos estás ubicados en el panel de mandos puesta en la parte superior

1) Botón para la descarga automática del producto OUT; funciona solamente si se presiona contemporáneamente el botón START.
2) Botón de detención STOP.
3) Botón de arranque START.
4) Temporizador (tiempo máx 5 mín.)

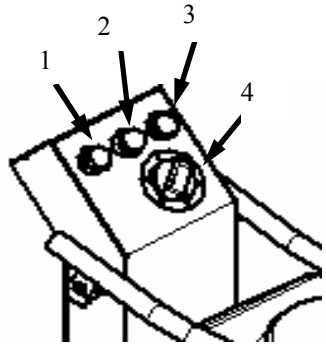


FIG. n°9 - Posición mandos

4.3.2 - Esquema de la instalación eléctrica trifásica

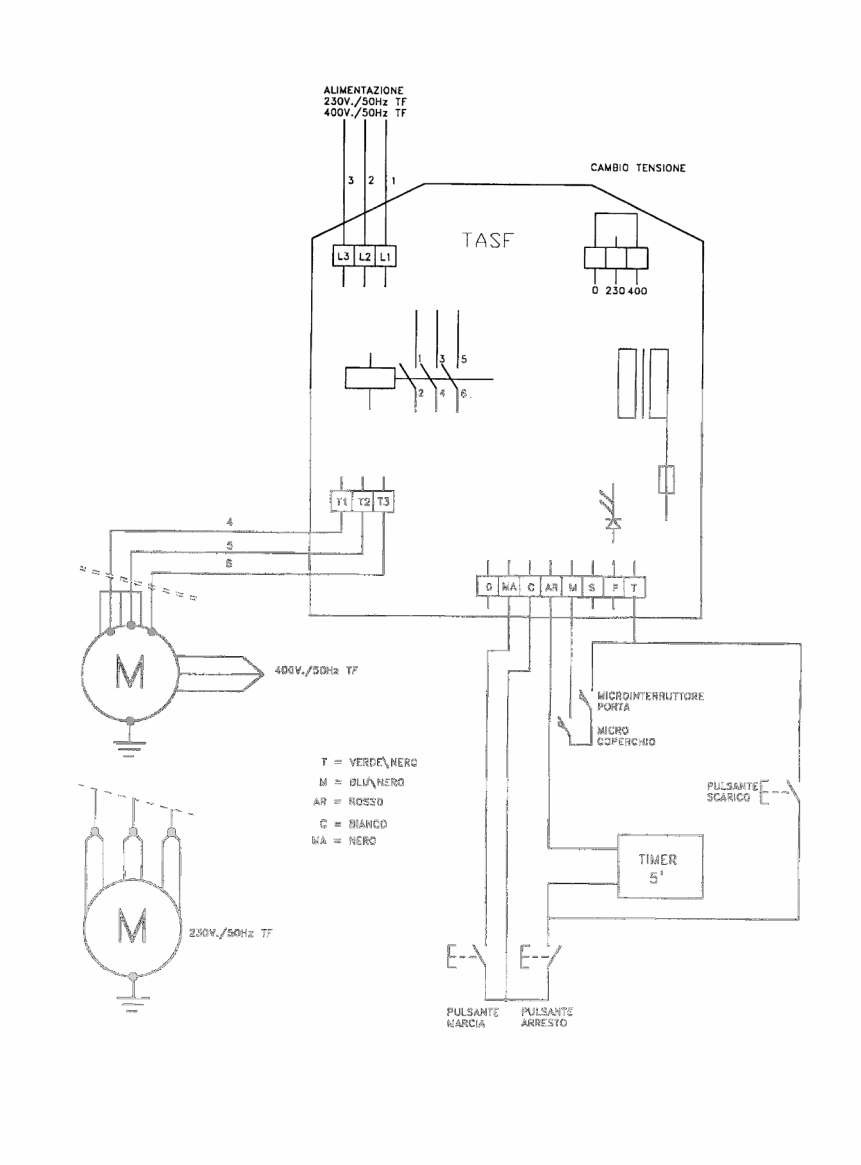


FIG. n°7 - Esquema alámbrico Tf

IP 34, alimentada a 24Volt que permite :
- encender o apagar la máquina;
- dirigir la descarga del producto;
- controlar los micros de seguridad;

- un micro, que produce la detención de la máquina si se abre la tapa o la puerta de descarga *(ver FIG. n°1)* no permite el encendido si dicho mecanismo no está cerrado;
- dispositivo N.V. en el circuito de mando, que necesita el reencendido de la máquina en el caso se haya detenido por falta de corriente, y no permite el reencendido accionando exclusivamente el botón START;

Además la máquina está dotada de una tapa trasparente que permite de controlar el punto de elaboración del producto sin ningún riesco.

1.3 - DESCRIPCIÓN DE LA MÁQUINA

1.3.1 - Descripción general

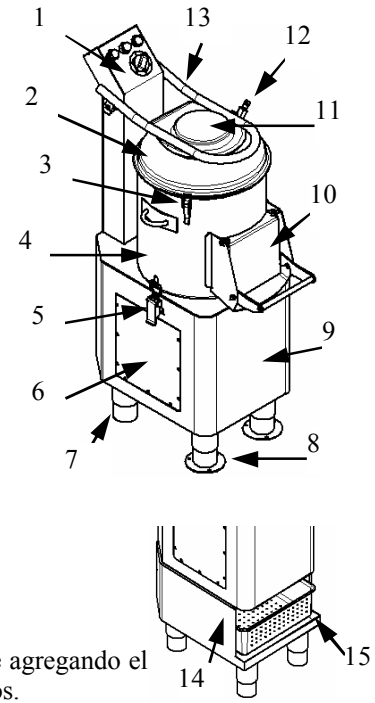
La línea PPJ/LCJ profesionales CE ha sido proyectada y realizada por nuestra impresa, con la única intensión de garantizar:
- máxima seguridad durante el uso, limpieza y mantenimiento;
- máxima higiene, obtenida gracias a una meticulosa selección de los materiales que tienen contacto con los alimentos, y con la eliminación de las puntas en las partes que tienen contacto con el producto, para poder obtener una limpieza fácil y total;
- solidéz y estabilidad de todos los componentes;
- silenciosa gracias a la trasmisión a correa.

1.3.2 - Características constructivas

Las PPJ/LCJ profesionales han sido construidas en acero AISI 304.
La puerta de descarga es de aluminio abrillantado; patitias regulables de acero inoxidable; la tapa es de plástica, y la tolva es de acero AISI 304; las paredes internas del contenedor son de resina abrasiva, para permitir un modo mejor de abrasión con el producto elaborado.

1.3.3 - Composición de la máquina

FIG. n°1 - Vista general de la máquina



LEYENDA:

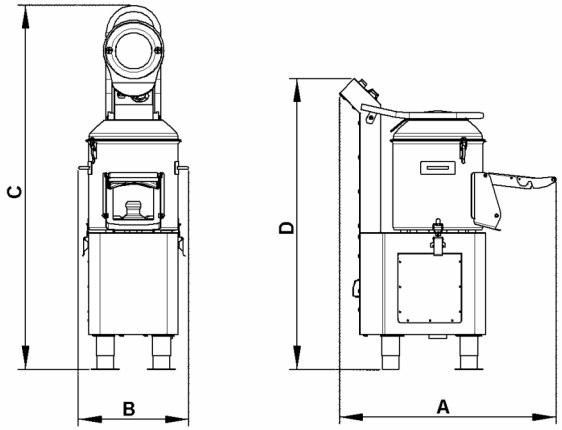
1. Panel de mando
2. Tolva
3. Bisagra bloqueo tapa
4. Olla
5. Bisagra bloqueo olla
6. Puerta mantenimiento
7. Patitas
8. Patitas con reborde
9. Estructura
10. Puerta de descarga
11. Tapa
12. Grifo de alimentación
13. Mango
14. Caballete
15. Tamizador

Nota: está la posibilidad de apoyar el caballete agregando el tamizador para la recolección de los desperdicios.

CAP. 2 - DATOS TÉCNICOS

2.1 - DIMENSIONES, PESO, CARACTERÍSTICAS ...

FIG. n°2 - Dibujo de las dimensiones



4.3 - ESQUEMAS ALÁMBRICOS

4.3.1 - Esquema de la instalación eléctrica monofásica

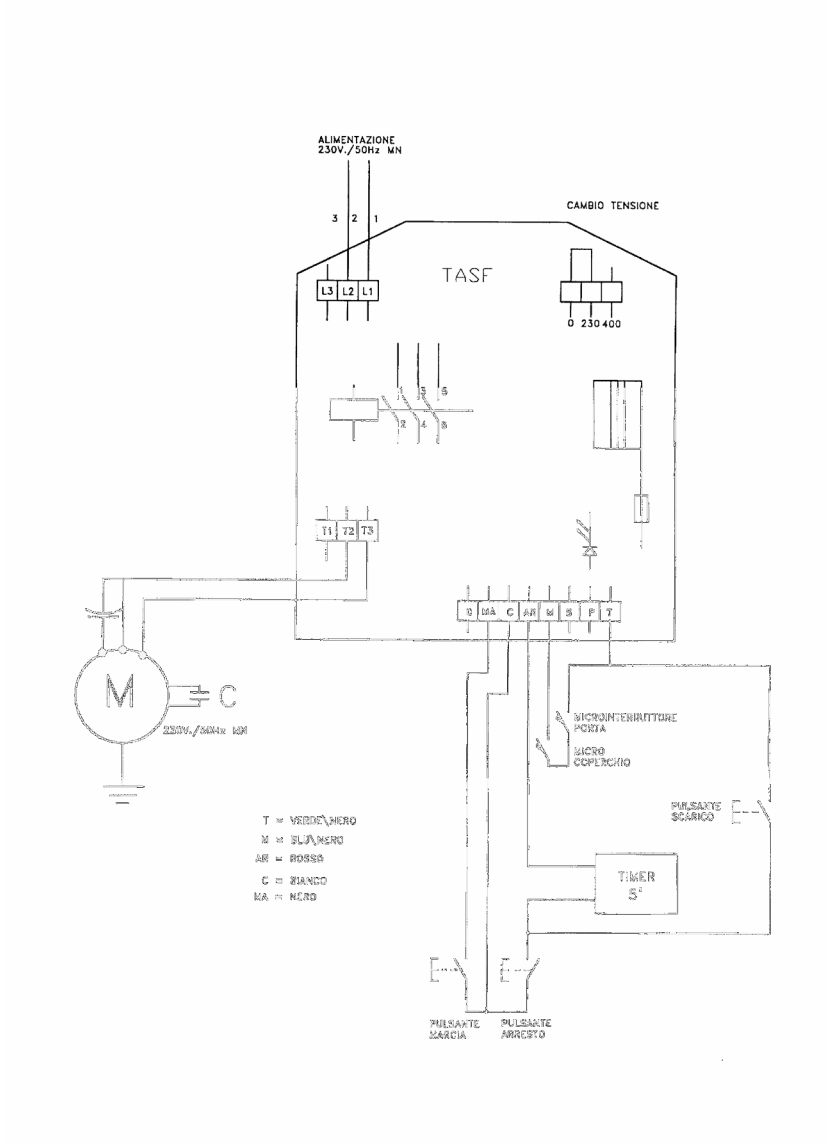


FIG. n°6 - Esquema alámbrico Mn

4.2 - CONEXIÓN ELÉCTRICA

4.2.1 - PPJ/LCJ/PCJ con motor monofásico

La máquina viene suministrada con un cable de alimentación con seccióones 3x1,5 mm^2, lungo 1.5m.

Conectar la máquina a 230V./50Hz usando un enchufe CEI blu, interponiendo un interruptor diferencial - magnetotérmico de 10A, Δ I = 0.03A. Asegurarse a este punto que la instalación a tierra funcione perfectamente.

Controlar además que los datos especificados en la placa técnica-matrícula *(FIG. n° 5)* correspondan a los datos descriptos en los documentos de entrega y de acompagñamiento.

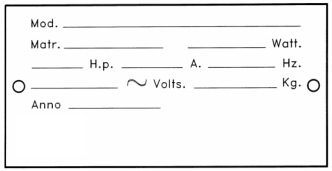


FIG. n°5 - Placa técnica - matrícula

4.2.2 - PPJ/LCJ con motor trifásico

La máquina está dotada de un cable de alimentación con sección 5 x 1,5 mm² e largo ≅ 1,5 m.

Conectar la máquina a la red de alimentación trifásica 400V / 50Hz. Usando un enchufe CEI, interponiendo un interruptor diferencial- magnetotérmico de 10 A, ΔI = 0.03 A.

Asegurarse a este punto que la instalación a tierra funcione correctamente.

Antes de conectar definitivamente la máquina a la línea de alimentación trifásica,controlar el sentido de rotación del plato presionando el botón de arranque START *(ver FIG. n°9)* deteniéndolo enseguida pulsando el botón STOP.

El sentido de rotación de plato respecto a la boca de descarga debe ser antihorario; si el sentido de rotación no es exacto, invertir en el enchufe o en el toma corriente, dos de los tres cables de alimentación *(ver FIG. n°8)*.

El motor trifásico, puede funcionar con tensión de 400V trifásica o 230V.trifásica Si no está especificado, las conexiones se efectúan para 400V; para adaptarla a la red de 230V trifásica, pedir la intervención del"CENTRO DE ASISTENCIA".

TAB. n°1 - MEDIDAS DE LAS DIMENSIONES Y CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	u.m.	PPJ10	PPJ20	LCJ10	PPJ10 2V PP/LC	PPJ10 2V PP/AV
Alimentación		230-400/50Hz			400V/50Hz	
Largo A	mm	775	880	775	775	775
Largo B	mm	470	560	470	470	470
Altura C	mm	1310	1500	1310	1310	1310
Altura D	mm	1040	1190	1040	1040	1040
Capacidad	kg	10	20	10	10	10
Vueltas	r.p.m.	120÷240	275	120÷240	160/320	320/450
Motor	Hp	1.0	1.5	0.75	0,50/0,90	0,50/0,75
Potencia	watt	735	1102	550	368/662	368/552
Peso neto	kg	45.5	59	46.5	48,5	48,5
Intensidad acústica	dB	≤70	≤70	≤70	≤70	≤70

ATENCIÓN: Las características eléctricas para las cuales ha sido dispuesta la máquina se indican en una placa que está ubicada en la parte de atrás de la máquina, antes de efectuar la conexión ver **4.2 conexión eléctrica**

CAP. 3 - RECEPCIÓN DE LA MAQUINA

3.1 - EXPEDICIÓN DE LA MÁQUINA (*ver FIG. n°3*)

La máquina sale de nuestros depósitos muy bien embalada, el embalaje está constituido por:a) caja externa de cartón sólido;

b) la máquina;

c) il presente manuale;

d) certificado di conformidad **CE**.

Si se ordina:

e) caballete con tamizador.

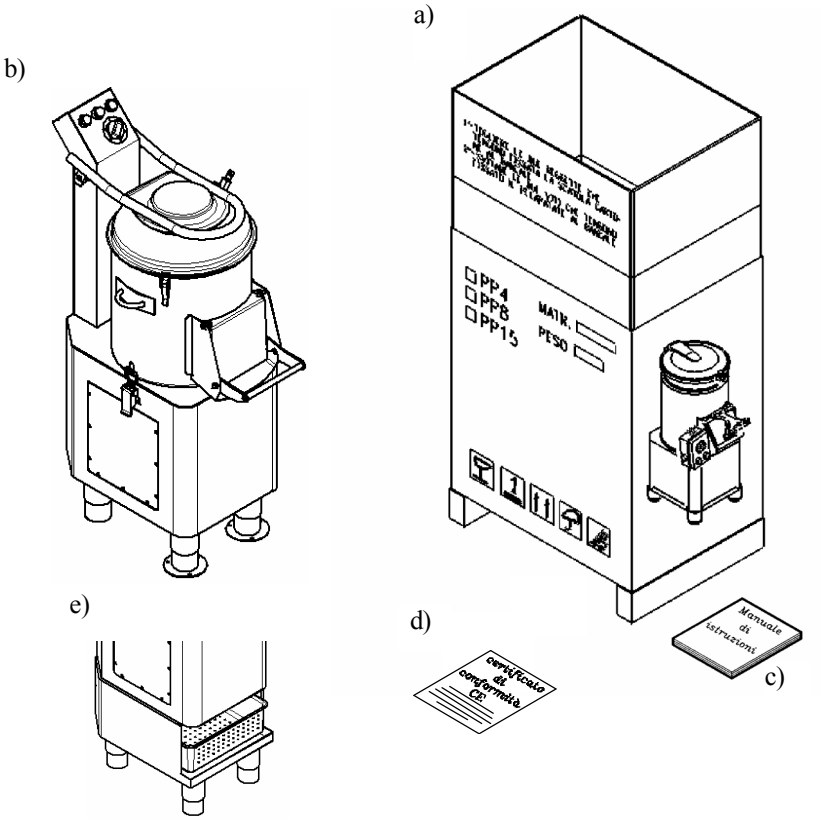


FIG. n°3 - Descripción del embalaje

3.2 - CONTROL DEL EMBALAJE A LA RECEPCIÓN

Cuando se recibe el bulto, si el mismo no presenta daños externos, proceder con la abertura controlando que dentro estén presente todas las partes*(ver FIG. n°3)*. Si en cambio en el momento que se recibe el bulto, el mismo presenta seños de maltratamiento, golpes o caídas, es necesario comunicar al transportista el daño, y dentro de 3 días después de la entrega, que está indicada en los documentos, enviar un detallado informe sobre los daños sufridos por la máquina. **No volcar el embalaje!!** Cuando se trasporta asegurarse de levantarlo sosteniéndolo de los 4 puntos fundamentales (manteniéndolo paralelo al piso).

3.3 - ELIMINACIÓN DEL EMBALAJE

Los componentes del embalaje (cartón, eventuales plataformas, cintas de plástico y espuma polurietánica) son productos asimilables con los desperdicios sólidos urbanos; por lo tanto pueden ser eliminados sin crear problemas.

Si la máquina viene instalada en paises donde existen normas particulares, eliminar el embalaje respetando las normas vigentes impuestas.

CAP. 4 - INSTALACIÓN

4.1 - COLOCACIÓN DE LA MÁQUINA

Es necesario tener en cuenta las dimensiones que ocupa la máquina que se indican en el Cuadro l (según el modelo), la superficie de apoyo debe ser lo suficientemente grande, bien nivelada y seca.

Preparar un tubo de descarga (ø60 mm.) debajo de la máquina y en el piso un cono de descarga, o una rejilla al piso, para la recolección de agua o de otro material de desecho.

Además la máquina debe ser ubicada lo más cerca posible de un grifo (ø12 mm.),que permita una conexión fácil al tubo de alimentación *(ver FIG. n°4)*.

Una vez que se ha ubicado la máquina bloquearla, fijándola al piso usando tornillos a presión aplicándolos en las patitas con rebordes *(ver FIG.)*. Además la máquina debe ser ubicada en un ambiente con una humedad máx. de 75% no salina y una temperatura entre los +5°C y los +25°C; y en ambientes que no comporten mal funcionamiento de la misma.

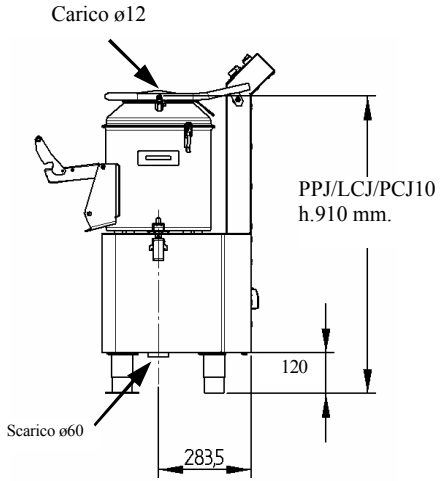


Fig. n°4 - Schema scarichi